

## BAB IV

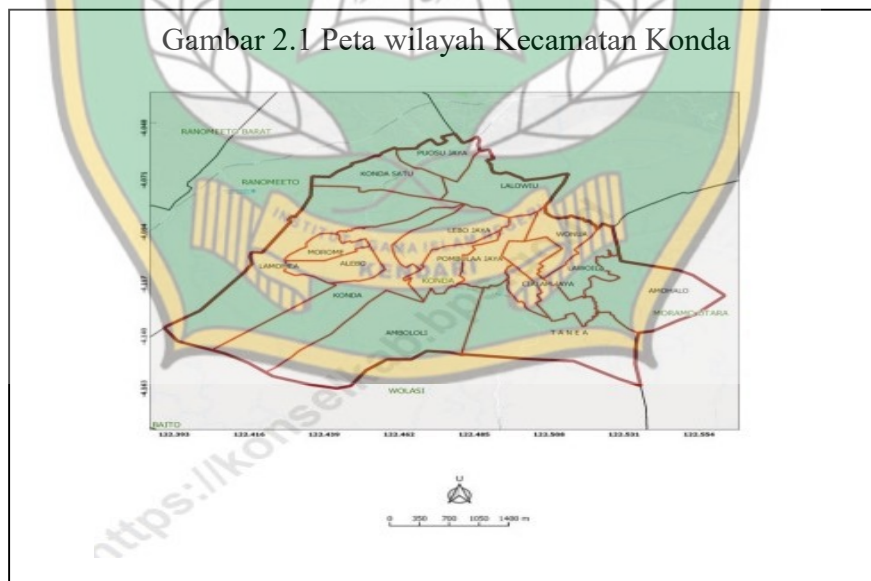
### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Gambaran umum lokasi penelitian

##### 4.1.1 Gambaran umum Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan

###### A. Letak Geografis

Secara astronomis Kecamatan Konda terletak antara  $04^{\circ}11'39.4''$  Lintang Selatan dan  $122^{\circ}46'93''$  Bujur Timur. Berdasarkan posisi geografisnya, Kecamatan Konda memiliki batas-batas wilayah yaitu Utara : Kota Kendari, Selatan : Kecamatan Wolasi, Timur : Kecamatan Moramo Utara, dan Barat : Kecamatan Ranomeeto



Kecamatan Konda terdiri dari 17 desa yaitu Konda Satu, Lalowiu, Puosu Jaya, Lamomea, Morome, Alebo, Konda, Lebo Jaya, Lambusa, Ambololi, Pombulaa Jaya, Wonua, Lawoila, Cialam Jaya, Masagen, Amohalo, dan Tanea, dengan ibukotanya ialah Kelurahan Konda. Dapat dilihat bahwa desa terbesar adalah Desa Lamomea yang memiliki luas

wilayah yakni 21.37 km<sup>2</sup> sedangkan desa terkecil ialah Desa Masagena dengan luas wilayah 1.91 km<sup>2</sup>.

#### B. Jumlah Penduduk Kecamatan Konda

Jumlah penduduk di Kecamatan Konda berjumlah 21.573 jiwa yang terdiri dari 10.665 penduduk perempuan dan 10.908 penduduk laki-laki. Jumlah ini mengalami peningkatan dibandingkan tahun sebelumnya yang berjumlah 21.196 jiwa. Tingkat pertumbuhan penduduk Kecamatan Konda pada tahun 2019 sebesar 1.78% lebih tinggi dibandingkan pertumbuhan penduduk tahun 2018 yaitu sebesar 1.67%

Tabel 1.2 Jumlah Penduduk Menurut Desa/Kelurahan di Kecamatan Konda 2014-2019

Desa/Kelurahan Village/Administrative Village	Tahun/Years					
	2014 (1)	2015 (2)	2016 (3)	2017 (4)	2018 (5)	2019 (6)
1. Tanea	1 301	1 327	1 347	1 365	1 389	-
2. Amohalo	228	232	235	239	243	-
3. Masagena	1 113	1 134	1 152	1 168	1 188	-
4. Cialam Jaya	1 694	1 726	1 753	1 778	1 807	-
5. Lawoila	1 480	1 508	1 532	1 553	1 579	-
6. Wonua	954	972	987	1 001	1 018	-
7. Pambulaa Jaya	779	793	806	817	831	-
8. Ambololi	1 079	1 100	1 117	1 132	1 152	-
9. Lambusa	2 152	2 193	2 227	2 259	2 296	-
10. Lebo Jaya	1 075	1 096	1 112	1 129	1 147	-
11. Konda	827	843	856	868	883	-
12. Alebo	1 150	1 172	1 190	1 207	1 227	-
13. Morome	1 059	1 080	1 096	1 112	1 130	-
14. Lamomea	1 747	1 780	1 808	1 835	1 865	-
15. Pousu Jaya	1 423	1 450	1 473	1 494	1 519	-
16. Lalowiu	1 110	1 131	1 149	1 166	1 185	-
17. Konda Satu	690	702	715	725	737	-
<b>Konda</b>	<b>19 861</b>	<b>20 239</b>	<b>20 555</b>	<b>20 848</b>	<b>21 196</b>	<b>21 573</b>

Sumber/Source: Proyeksi Penduduk Indonesia 2010-2035/Indonesia Population Projection 2010-2035

### C. Pemeluk Agama

Di Kecamatan Konda mayoritas pemeluk agama terbesar adalah agama Islam sekitar 97.83% di tahun 2019 dengan jumlah rumah ibadah sekitar 74 buah.

**Tabel 1.3 Jumlah pemeluk agama menurut desa/kelurahan di Kecamatan Konda, 2019**

Desa/Kelurahan Village/Adm. Village	Islam	Protestan Christian	Katolik Catholic	Hindu	Budha Buddha	Jumlah Tot
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1. Tanea	1381	0	0	0	0	1.381
2. Amohalo	241	0	0	0	0	241
3. Masagena	1.158	22	0	0	0	1.180
4. Cialam Jaya	1.789	8	0	0	0	1.797
5. Lawoila	1.561	9	0	0	0	1.570
6. Wonua	1.007	5	0	0	0	1.012
7. Pambulaa Jaya	711	66	49	0	0	826
8. Ambololi	1127	10	8	0	0	1.145
9. Lambusa	2.267	16	0	0	0	2.283
10. Lebo Jaya	1.135	6	0	0	0	1.141
11. Konda	862	16	0	0	0	878
12. Alebo	1.219	0	1	0	0	1.220
13. Morome	1.108	4	13	0	0	1.125
14. Lamomea	1.726	118	11	0	0	1.855
15. Pousu Jaya	1.432	26	32	19	0	1.509
16. Lalowiu	1.137	5	37	0	0	1.179
17. Konda Satu	712	1	19	0	0	732
<b>Konda</b>	<b>20.573</b>	<b>312</b>	<b>170</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>21.074</b>

Sumber/Source: KUA Kecamatan Konda

#### 4.1.2 Gambaran Umum Pelaku Usaha di Kecamatan Konda

Kecamatan Konda dengan luas wilayah 132, 84 km<sup>2</sup> yang didalamnya terdiri dari 17 desa/kelurahan. Letak kecamatan Konda yang strategis dapat memudahkan masyarakat untuk melakukan mobilitas ke pusat kota untuk melakukan berbagai jenis aktivitas terutama pada sektor perdagangan, jarak dari Kecamatan Konda ke Kota Kendari dapat ditempuh dalam 31 menit (19,3 km).

Banyaknya rumah produksi yang ada di Kecamatan Konda serta jarak yang tidak jauh dari pusat kota dapat memudahkan para pelaku industri dalam mendistribusikan produk mereka. Berdasarkan hasil wawancara yang

dilakukan oleh peneliti pada tanggal 23-25 Desember 2021 bersama penyuluh bidang produk halal dan kepala desa mengenai jumlah pelaku usaha yang ada di setiap desa dengan rincian sebagai berikut :

Tabel 1.4 Jumlah pelaku Usaha di Kecamatan Konda

No	Jenis Usaha	Jumlah
1	Tahu Tempe	39
2	Rumah Makan	26
3	Keripik dan Kerupuk	20
4	Kue	18
Jumlah		103

#### 4.1.3 KUA (Kantor Urusan Agama) Kecamatan Konda

Tahun 1995/1996 Berdirinya KUA Kecamatan Konda terletak di Desa Lebo Jaya, dengan luas tanah 1.800m dan luas bangunan sebesar 80m<sup>2</sup> awal didirikannya 1 gedung, dengan adanya gedung tersebut dijadikan pusat dan juga langkah awal dalam melakukan kepenyuluhan kepada masyarakat di Kecamatan Konda.

Kantor Urusan Agama (KUA) Kecamatan Konda terletak di desa Lebo Jaya di Jalan Mayjen Katamso Kel Konda Kec Konda Kab Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara, kode pos 93374.



Gambar 2.2 Kantor KUA Kecamatan Konda

#### 4.1.4 Penyuluh Agama Islam KUA Kecamatan Konda

KUA Kecamatan Konda memiliki sembilan Penyuluh Agama Islam (PAI), yang terdiri dari satu yang diangkat sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS) Kementerian Agama Republik Indonesia atau disebut PAI fungsional dan delapan penyuluh merupakan Penyuluh Agama Islam Non PNS dengan delapan bidang tugas, yaitu :

Tabel 1.5 Penyuluh Agama Islam KUA Kecamatan Konda

No	Nama	Jabatan
1	H. Sapri, S. HL., M. M	Kepala KUA/ Penghulu Kecamatan Konda
2	Jusman Taembe. Sos. I	Penyuluh bidang pengelolaan zakat
3	Ali Maftuhin , S. Pd	Penyuluh bidang radikalisme & aliran sempalan
4	Jelita Putri, S. Pd	Penyuluh bidang NAFZAH dan HIV/AIDS
5	Mislan, S.Pd	Penyuluh bidang kerukunan umat beragama
6	Sulistiyo Wati, S. Pd	Penyuluh bidang pengelolaah wakaf
7	Muhaiminnah, SH	Penyuluh bidang keluarga sakinah
8	Sitti Nurrohmah, S.KM	Penyuluh bidang produk halal
9	Ernawati	Penyuluh bidang pemberantasan buta huruf al-Qur'an

Sumber : KUA Kecamatan Konda

Penyuluh Agama Islam Non PNS berkoordinasi dengan Penyuluh Agama Islam Fungsional yaitu Kepala KUA Kecamatan Konda untuk melakukan penyuluhan agama Islam dalam bidang keislaman dan pembangunan sosial keagamaan, baik dalam lingkungan Kementerian Agama maupun lembaga lintas sektoral. Dalam memberikan penerangan atau penyuluhan agama Islam dan ibadah sosial kepada masyarakat,

penyuluh agama Islam KUA Kecamatan Konda melakukan kegiatan seperti penyuluhan rutin melalui kajian-kajian dalam majelis taklim juga pada TPQ (Taman Pendidikan Qur'an), melakukan kerjasama dengan instansi lain seperti Polsek Konda untuk melakukan penyuluhan NAPZA, BKKBN untuk melakukan konseling pra nikah, Puskesmas Konda dan BPOM untuk melakukan penyuluhan produk halal, serta memberikan pelayanan konsultasi mengenai manasik umroh dan haji juga untuk membantu masyarakat dalam mempersiapkan administrasi dan mempersiapkan diri sebelum melaksanakan ibadah haji dan umroh.

Dalam peningkatan kerjasama lintas sektoral, penyuluh agama Islam KUA Kecamatan Konda berperan aktif dalam usaha peningkatan pemahaman agama masyarakat Kecamatan Konda, serta wawasan kebangsaan juga dapat memahami bahaya narkoba. Penyuluh agama Islam melakukan penyuluhan di sekolah-sekolah sebagai upaya penanggulangan dan pencegahan dalam penyalahgunaan narkoba.

## **4.2 Hasil Penelitian**

### **4.2.1 Pemahaman dan kesadaran masyarakat mengenai produk halal**

Tugas pokok dan fungsi penyuluh agama Islam yaitu menyebarluaskan ajaran agama secara menyeluruh mengenai perbuatan-perbuatan yang diperbolehkan untuk dilakukan dan tidak boleh dilakukan, serta makanan yang boleh dikonsumsi (halal) dan tidak boleh dikonsumsi (haram).

Pemahaman dan kesadaran masyarakat mengenai produk halal dan baik dalam memperoleh pengetahuan terhadap produk makanan selama ini tentunya memberikan pengaruh terhadap konsumsi masyarakat. Salah satu informan berpendapat mengenai produk halal dan baik serta ayat Al-Qur'an yang berkaitan dengan hal tersebut, yaitu :

“Kalau saya produk halal itu ya produk yang halal, yang boleh dimakan sama orang Islam bukan makanan yang haram kaya babi. makanan yang bersih sehat, makanan yang tidak tercampur dengan yang haram. Saya tidak terlalu tau ayatnya sama surahnya, tapi kalau tidak salah ada surah yang menjelaskan tentang memakan makanan yang halal.” (Suriani, 17 Februari 2022)

Serupa dengan pernyataan Suriani, Misno menerangkan pendapatnya mengenai produk halal dan baik, yaitu :

“Produk halal itu ya produk yang boleh dimakan bukan yang tidak boleh dimakan, sama makanan yang dapat menyehatkan, ya intinya itu makanan yang sehat. Tentunya bukan makanan yang haram kaya babi sama miras. itu kalau menurut saya. Terus lagi kalau hadis tidak tau, tapi kalau ayat-ayat Al-Quran tidak tau surah sama ayat berapa tapi ada itu isinya tentang makanan yang halal sama thayyib, saya lupa” (10 Februari 2022)

Pernyataan senada diungkapkan oleh responden lain, yaitu :

“Menurut saya kalau produk halal itu ya yang bersih yang enak, yang sehat, bukan alat-alat hanya alat-alatnya saja tapi juga tempat nya harus bersih. Kalau makanan yang saya buat insyaallah halal karena saya sendiri kan yang bikin. Bahan-bahan yang dipake juga kan halal kaya daging sapi, daging ayam bukan daging babi begitu kan jadi sudah tentu makanannya juga halal kita perhatikan juga bikinnya harus dijaga kebersihannya terus ya iya penting sekali, kita Islam jadi makannya harus halal kalau kita makan yang diharamkan ya sudah pasti berdosa. Kalau ayatnya sama hadisnya tidak tau” (Bude, 15 Mei 2022)

Responden lain yang memiliki usaha kue menyatakan pendapatnya, yaitu :

“Penting sekali itu produk halal menurut saya. Kalau saya ketika membuat kue baik itu kua pesanan atau kue untuk di jual sendiri, sangat memperhatikan kehalalan dan kebersihannya. Terus kalau

masalah ayatnya saya kurang paham kalau masalah ayat sama hadisnya” (Kasmiati, 18 Mei 2022)

Responden lainnya menerangkan bahwa :

“Ya kalau menurut saya makanan halal ya yang halal, yang enak, yang bersih Terus kalau hadis begitu saya kurang tau tapi kalau adatnya ada yang saya tau satu, itu dalam surah Al-Baqarah ayat 168 kalau tidak salah. Ayatnya itu menjelaskan tentang perintah untuk memakan makanan yang halal dan baik yang ada di bumi. .” (Rusmiatin, 20 Februari 2022)

Berdasarkan pada hasil wawancara tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa masyarakat masih kurang dalam pemahaman mengenai ayat-ayat Al-Qur’an dan hadits yang menerangkan perintah untuk mengkonsumsi makanan yang halal juga baik.

Sebagai seorang muslim harus memahami kriteria makanan halal yang dikonsumsi bukan hanya pemahaman terhadap kehalalan dan keharaman saja, namun juga tentang individu dalam menafsirkan dan memberlakukan ajaran Islam tentang produk yang halal dalam kehidupan sehari-hari. Salah satu informan mengungkapkan bahwa :

“Yang pertama itu sudah pasti ada tanda halalnya, kalau ada tandanya kan sudah pasti halal masuk kriteria halal, sama bersih, ya bukan makanan yang haram kaya daging babi, bukan miras. Sama saya kan jual kue-kue jadi tempat nyimpan kuenya harus bersih. Iya itu menurut saya kriteria makanan halal.” (Kasmiati 18 Mei 2022)

Informan lainnya menerangkan hal serupa yaitu :

“Yang pertama itu ya harus ada logo halal MUInya, terus produknya masih dalam keadaan rapi, masih disegel, masih belum kadaluarsa kalau sudah kadaluarsa kan sudah tidak masuk kriteria halal. Kalau menurut saya kriteria masuk juga dari mana kita dapat makanannya, kalau makanannya didapat dengan mencuri berartikan makanannya juga jadi haram, sama kalau kita dikasih makanan sama orang lain ya dilihat-lihat dulu orangnya seperti apa,



ya bukannya menolak rezeki juga tapi kita juga harus hati-hati kalau soal makanan itu. Ya bisa saja kita terima tapi nanti kalau sudah sampai di rumah bisa kita periksa lagi makanannya masih bagus endah, jangan didepan yang ngasih nanti dia tersinggung.” (Sukadi, 13 Mei 2022)

Senada yang diungkapkan oleh Kasmiati dan Sukadi, informan lain juga menerangkan pendapatnya mengenai kriteria makanan halal yaitu :

“Kriteria makanan halal tentunya bukan makanan yang ada daging babi atau alkohol di dalam makanannya. Sama tidak ada pengawetnya, tidak ada boraksnya di makanannya, terus juga pake bahan-bahan yang masih bagus sama kalau bikin-bikin makanan itu tempat sama alatnya harus bersih. Sebenarnya kriteria-kriteria kaya tadi itu sudah di tau dan dilakukan sama ya seharusnya memang harus begitu” (Suriani, 12 Mei 2022)

Responden lainnya mengungkapkan pendapatnya mengenai kriteria makanan halal yaitu:

“Kalau menurut saya kriteria makanan yang halal itu seperti bukan makanan yang ada babinya atau mengandung babi, terus juga dalam proses penyembelihan hewan itu harus dengan membaca doa dan juga alat-alatnya harus bersih, sebenarnya bukan hanya alatnya saja tetapi juga dalam prosesnya juga harus bersih jadikan makanan yang dihasilkan jadi makanan yang bersih juga. Kalau untuk pengemasan harus dilakukan dengan prosedur rapih dan rapat juga ada stempel halal dari MUI, tempatnya produksi makanannya juga harus bersih, bahan-bahan yang dipakai juga harus bahan yang bagus dan bersih.” (Rusmiati, 15 Mei 2022,)

Berdasarkan pada hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa masyarakat memiliki pengetahuan mengenai kriteria makanan halal seperti adanya tanda atau logo halal MUI yang tertera pada kemasan, bukan makanan yang mengandung alkohol, serta bukan makanan yang mengandung daging babi. Kriteria-kriteria tersebut tentunya dapat mempengaruhi konsumsi masyarakat, serta pemahaman terhadap produk halal tersebut juga bagaimana pengaplikasiannya pada perilaku konsumsi sehari-hari. Juga memperhatikan dengan seksama dalam proses

pemilihan makan dengan memperhatikan kriteria-kriteria makanan yang akan dikonsumsi.

Selanjutnya, penyuluhan mengenai produk halal merupakan sebuah upaya yang dilakukan oleh penyuluh agama Islam untuk mencerdaskan masyarakat untuk selalu memperhatikan akan kehalalan sesuatu yang akan dikonsumsi. Contohnya kehalalan produk makanan yang tersedia di rumah makan perlu memperhatikan beberapa aspek seperti kebersihan tempat, kebersihan dalam proses pengolahan makanan tersebut. Rusman, mengatakan bahwa :

“Proses pembuatannya pertama ibu disiapkan dulu bahannya, terus mulai digiling semua bahannya ada bawang telur penyedap, garam, paksin, ketigun, daun bawang, bawang putih terus digiling dipipihkan anu di tipiskan terus di potong-potong habis itu baru digoreng” (Rusmiatin, 20 Februari 2022)

Ibu Bude juga mengatakan hal yang serupa yaitu :

“Pertama itu ya dibeli dulu bahan-bahannya. Kalau mau bikin bakso kita giling dulu dagingnya terus di buat baksonya, kalau ayamnya juga begitu kita bersihkan dulu baru dimasak. Bumbunya juga ya seperti biasa begitu kaya bawang, garam, micin, lada, ya bumbu-bumbu dapur saja. Kita juga kan bikin sambelnya sendiri itu bikinnya ya kaya biasa di bersihkan dulu bawangnya, lomboknya, cabenya sama tomatnya terus habis itu digoreng terus di blender, jadi. Habis itu baru di simpan di tempat-tempat buat disimpan diatas meja kan” (15 Mei 2022)

Kemudian informan lainnya yang memiliki warung makan tentunya pengetahuan mengenai kehalalan makanan sangat diperlukan dan makanan yang dijual pun merupakan makanan yang halal tidak mengandung keharaman, karena dalam proses pengolahan selalu mengutamakan kebersihan. Bapak Sukadi sebagai pemilik rumah makan berpendapat bahwa :

“Sudah tentu makanan yang ada di sini halal semua. Kita ini kan Islam, masa menjual makanan yang haram kan tidak mungkin. Untuk bahan bakunya kan ayam karena ini sari laut, jadi ayam yang dipilih itu kan ayam yang masih segar bukan ayam yang busuk gitu,. Jadi sudah jelas halalnya. Jadi dalam pengolahannya kita sangat memperhatikan kebersihan juga kehalalan makanan yang kita buat” (25 Februari 2022)

Sependapat dengan Bapak Sukadi, Ibu Suriani sebagai pemilik pabrik tahu tempe sangat mengutamakan kebersihan dalam proses pembuatan tahu tempe di pabriknya, ia berpendapat bahwa :

“Sudah tentu. Sangat dijaga kebersihannya. Dalam pengolahannya pun harus teliti dan telaten. Seperti saat membuat tempe. Setelah direbus lalu digiling agar terbelah kacang kedelainya kan pasti kulitnya terpisah, jadi saat mencucinya harus bersih sekali karena biasa kalau masih ada kulit-kulit gitu tidak enak atau cepat busuk” (17 Februari 2022)

Informan lain, Kasmiasi yang memiliki usaha kue menyampaikan bahwa produk yang halal merupakan makanan yang halal berdasarkan ketentuan Islam dan tidak tercampur dengan bahan yang tidak halal, sebagaimana pemaparannya di bawah ini tentang proses pembuatan kuenya yang tidak menggunakan bahan-bahan berbahaya :

“Kalau saya ketika membuat kue baik itu kua pesanan atau kue untuk di jual sendiri, sangat memperhatikan kehalalan dan kebersihannya. Kue yang saya buat bisa saya jamin halal karena bahan-bahan yang saya gunakan pun tidak mengandung pengawet dan bahan-bahan yang bisa membuat kue saya awet sehari-hari bahkan berminggu-minggu, juga bahan-bahan yang saya gunakan pun merupakan bahan-bahan yang baru dan bahan-bahan dasar saja seperti TBM, tidak menggunakan bahan-bahan yang lain” (Kasmiasi, 17 Februari 2022)

Kemudian Kasmiasi menyatakan pendapatnya lagi bahwa :

“...sebagai yang punya usaha tentunya menentukan kualitasnya, dan kebersihan sudah tentu harus di jaga. Kadang, ada juga pelanggan juga yang ikut masuk di dapur untuk melihat proses pembuatan kuenya, ya jadi kita harus menjaga kebersihan memang. Biar waktu ada pelanggan atau tidak. ”

Dari beberapa pendapat responden diatas, dapat disimpulkan bahwa dalam proses pengolahan sudah memenuhi kriteria halal yang ditandai dengan proses pengolahan yang bersih, bahan-bahan makanan yang tidak tercampur dengan bahan-bahan yang haram atau najis. Sebagai pemilik tempat usaha makanan, mereka sangat memperhatikan kebersihan serta kehalalan dalam proses pengolahan, karena makanan yang mereka produksi akan dikonsumsi oleh masyarakat luas.

Selanjutnya, dalam pembuatan suatu produk tidak terlepas dari bahan baku dan juga bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksinya. Salah satu responden mengatakan bahwa bagaimana cara ia mendapatkan bahan baku dan proses pengambilan bahan tersebut :

“Kalau bahan baku buat bakso saya beli dagingnya saya giling sendiri, saya bikin sendiri baksonya, kalau buat mie ayam begitu saya beli miennya tapi untuk ayamnya saya bikin sendiri jadi saya bikin sendiri kalau beli diluar takutnya kan ada apa-apanya jadi kita semua bikin sendiri disini. Kita juga tidak suka nyetok daging, takutnya kalau beli banyak terus jadi tidak bagus lagi dagingnya jadi ya kita beli seperlunya saja jadi sekali bikin habis, sekali bikin habis ya begitu-begitu saja supaya enak juga makannya kalau kita bikin tidak kebanyakan, kalau misalnya kita bikin banyak iya bagusnya lama juga habisnya tapi kalau tidak kan takutnya jadi enda enak pangsitnya”

“...ngambilnya kita naik motor, beli langsung kepasarnya” (Bude, 15 Mei 2022)

Responden lainnya mengatakan bahwa :

“Yang paling utama kan ayam, nah kalau belinya itu disekitaran sini saja kan ada yang jual ayam potong, jadi enda susah kalau manu cari ayam begitu. Jadi setiap beli itu biasanya 20 kalau enda 25 ekor, nah itu belum dibersihkan di sana Cuma baru dipotong sama dibuang bulunya nanti kita sendiri yang bersihkan kaya kotorannya. Kalau kita sendiri yang bersihkan kan tau supaya lebih bersih saja kalau kita sendiri yang urus itu ayamnya”

“...kalau pengambilannya kita datang langsung ke tempat yang jual ayam potong itu, kendaraannya ya naik motor” (Sukadi, 25 Februari 2022)

Senada dengan yang dikatakan oleh Sukadi, Rusmiatin mengungkapkan bagaimana ia memperoleh bahan baku dan proses pengambilannya :

“Saya kan bikinnya macam-macam yah, ada kerupuk, ada kacang sembunyi, ada setik keju, ada biji-biji jugaa. Jadi bahan bakunya itu saya beli di toko, enda jauh juga tempatnya. Kan sudah langganan juga jadi dulu itu tinggal di telepon saja butuh berapa karung terus diantar kerumah, tapi sekarang sudah tidak kita yang ambil sendiri kesana. Yang punya tokonya sibuk katanya jadi enda bisa mengantar lagi, jadi mau enda mau ya kita ambil sendiri ke sana, ke tokonya. Jadi, setiap beli itu kadang 1 karung kalau tidak 2 karung sekali beli. Kalau untuk kerupuknya bisa 3 kalau enda 4 bungkus kita beli”

“...kalau pengambilannya iya kita pakai motor, kan cuma 2 karung jadi masih bisa kita ambil pake motor” (20 Februari 2022)

Responden lainnya yang memiliki usaha tahu tempe memaparkan bagaimana ia memperoleh bahan baku dan proses pengambilannya, yaitu :

“Ambil bahan bakunya kita beli di pasar, sudah ada juga langganannya kita di sana, jadi setiap beli kita disitu terus.”

“...pengambilannya kita pake mobil kalau pake motor kan susah karena kita sekalian pulang jualan juga belinya. Jadi setiap hari setiap habis jualan kita beli kedelai terus begitu setiap hari, habis jualan beli kedelai, habis, kita beli, begitu-begitu saja. Ya kecuali kalau libur bikin ya pas pulang jualan enda beli dulu.” (10 Februari 2022)

Berdasarkan pada hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa dalam memperoleh bahan baku sudah sesuai dengan kriteria pada produk halal dengan memperhatikan proses pengambilan bahan baku agar tidak terkontaminasi atau tercampur dengan bahan-bahan yang dapat menyebabkan terjadinya syubhat atau keraguan didalamnya, juga terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan dalam mengkonsumsi makanan

sehari-hari mulai dari pemilihan serta memperhatikan seperti apa makanan yang halal dan baik, dan bagaimana bahan-bahan diperoleh. Sebagai masyarakat penting juga dalam pemilihan makanan yang akan dikonsumsinya mulai dari kemasannya, keadaan makanannya apakah masih baik atau sudah rusak.

Selanjutnya, sudah menjadi kewajiban seorang muslim untuk senantiasa mengkonsumsi makanan yang halal. Karena dengan mengkonsumsi makanan yang halal erat kaitannya dengan perilaku seseorang. Jika seseorang selalu mengkonsumsi makanan halal maka sikap dan perilakunya akan baik. Namun begitu sebaliknya. Hal-hal tersebut menjadi sangat penting bagi seorang muslim. Kasmiaati mengungkapkan pandangannya mengenai pentingnya produk halal serta kesadarannya mengenai keharusan mengkonsumsi makanan yang halal, yaitu :

“Saya juga kan di rumah masih memiliki anak kecil, jadi harus sangat memperhatikan makanannya untuk pertumbuhannya juga. Jadi makanan yang akan dikonsumsi itu sangat penting untuk di tau kehalalannya bukan hanya enak saja. Apalagi kita kan muslim sudah tentu harus atau diwajibkan untuk memakan makanan yang halal sebagai bentuk ketaatan kita kepada Allah” (17 Februari 2022)

Misno pula berpendapat mengenai kesadaran juga pentingnya mengkonsumsi makanan yang halal :

“Memakan makanan yang halal kan sudah jadi kewajiban kita yang Islam. Makan makanan yang halal juga kan bisa menyehatkan tubuh kita, kalau kita makan makanan yang haram pastikan berdosa sama bisa merusak badan kita. Seperti kalau orang sudah merasakan enak minum miras gitu, pasti akan terus-terus mau sampai-sampai bisa saja kecanduan. Nah itu kan bisa bikin penyakit juga di badan kita” (10 Februari 2022)

Pendapat lainnya mengenai pentingnya memahami dan memiliki kesadaran dalam mengonsumsi makanan yang halal, dalam kehidupan sehari-hari:

“Saya sangat setuju kalau mengonsumsi atau memakan makanan yang halal itu sangat penting ditambah lagi kita ini kan muslim sudah diperintahkan untuk selalu memakan makanan yang halal, kalau kita melanggar itu yang berarti bisa dibilang berdosa. Kalau saya sama keluarga harus, tidak boleh itu makan makanan yang haram” (Suriyani, 17 Februari 2022)

Kemudian pendapat lainnya dikemukakan oleh beberapa pemilik usaha makanan mengenai pentingnya mengonsumsi makanan yang halal

“Itu sangat penting menurut saya. Kita inikan buka usaha seperti ini kan juga kan bentuk ikhtiar kita sebagai manusia, mengikuti sunnah Rasul berdagang jadi yang kita jual juga harus bersih, harus halal, juga harus enak. Apalagi disini mayoritas Islam jadi ya sangat penting makan makanan yang halal”(Sukadi, 25 Februari 2022)

Pendapat lainnya dari pemilik usaha kerupuk, mengatakan bahwa :

“Walaupun tidak ada label halal di kemasannya kerupuk ini kan orang-orang juga tau bahwa dalam proses pembuatannya menggunakan bahan-bahan yang halal. Saya pribadi tidak berani untuk mencampurkan bahan-bahan seperti pengawet atau perenyah atau bahan-bahan bahaya lainnya. Inikan bukan hanya untuk dijual yang mau di makan sama masyarakat luas, tetapi cucu saya ada yang masih kecil juga dan dia juga suka makan. Jadi kalau saya menambahkan bahan-bahan bahaya bisa membuat penyakit, dan cucu saya juga pasti sakit” (Rusmiatin, 20 Februari 2022).

Dapat disimpulkan bahwa, mengonsumsi makanan yang halal sangat penting, kesadaran masyarakat terhadap kehalalan suatu produk serta dalam mengonsumsi makanan akan mendorong mereka untuk lebih peduli dengan tubuh dan kesehatan mereka. Sehingga masyarakat diharuskan mengetahui syarat-syarat kehalalan dalam Islam seperti tidak mengandung zat-zat yang diharamkan.

#### 4.2.2 Strategi Penyuluhan Produk Halal

Strategi penyuluh dalam memberikan pemahaman akan kesadaran pemakaian produk halal bagi masyarakat Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan adalah dengan melakukan sebagaimana penjelasan informan berikut ini, yaitu :

“Jadi kita itu sebelum turun lapangan setidaknya tau bagaimana jalan menuju kesana, bagus kah jalannya, aspal kah tidak jalannya. Terus penyuluh produk halal kan hanya 1 orang jadi di mulai dari yang dekat-dekat seperti rumah produksi yang ada disekitar rumah saya di Desa Lalowiu, kemudian rumah produksi di sekitaran kantor itu di Desa Lambusa dan Desa Lebo Jaya”. (Sitti Nurrohmah, 7 Februari 2022)

Selanjutnya, informan tersebut menerangkan lebih lanjut mengenai langkah-langkah dalam melakukan sosialisasi kepada masyarakat, yaitu :

“...kalau di sekitaran Lambusa itu kan banyak yang bikin tempe tahu, jadi itu memudahkan sekalian jalan bisa banyak tempat kita datangi. Tapi ada beberapa juga dari mereka yang tergesa-gesa begitu karena ada keperluan mendadak, ya jadi kita harus maklumi itu karena kita datang kan belum ada konfirmasi, jadi penerangan materinya disesuaikan atau secara garis besarnya. Terus, Kalau mau turun itu, kita harus pintar-pintar cari waktu. Kalau untuk di sekitar Desa Lalowiu secara garis besar ditau orangnya seperti apa, jadi dalam proses pemberian materi pun tidak tegang” (Sitti Nurrohmah, 7 Februari 2022)

Hal lainnya diungkapkan oleh informan mengenai materi yang disampaikan pada saat melakukan sosialisasi, yaitu :

“...materi-materi yang diberikan tentunya berbeda antara pengrajin tahu tempe, pengrajin kerupuk, dalam pembuatan kue, dan juga rumah makan. Tapi materinya masih yang umum-umum, materi yang diberikan harus disesuaikan. Materi-materi yang diberikan merupakan materi-materi yang umum dan secara garis besar mereka sudah melaksanakannya dalam proses pembuatan makanan tersebut contohnya seperti tentang kebersihan tempat produksi, kebersihan alat-alat yang digunakan, dan pengemasan makanan yang aman



contohnya pada pengemasan tempe harus menggunakan plastik yang bersih, juga baru.” (Sitti Nurrohmah, 7 Februari 2022)

Kemudian, secara garis besar materi yang diberikan mengenai kebersihan, kehalalan, ke thayyiban. Sitti Nurrohman sebagai penyuluh produk halal mengungkapkan

“...materi yang diberikan pun cukup beragam mulai dari bagaimana kebersihan dalam Islam, kebersihan dari alat-alat yang digunakan, jika dilihat dari bahan baku dan proses pengambilannya pun sudah sesuai sudah bagus, sudah baik, kemudian materi yang lainnya itu seperti halalan thayyibah yaitu makanan yang halal yang tidak dapat menimbulkan penyakit didalam tubuh serta sehat untuk dikonsumsi oleh masyarakat” (Sitti Nurrohmah, 14 Februari 2022)

Berdasarkan pada penuturan informan di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam melaksanakan tugasnya penyuluh telah menyusun terlebih dahulu langkah-langkah sebagai pedoman dalam melakukan penyuluhan kepada masyarakat mengenai produk halal adalah:

- a. Mengetahui kondisi geografis rumah produksi.
- b. Mengetahui karakteristik sasaran penyuluhan.
- c. Mengetahui jenis usaha
- d. Menentukan materi yang akan diberikan.

Langkah awal tersebut sangat diperlukan karena pada hakikatnya merupakan awal dalam membentuk strategi guna tercapainya tujuan yang telah ditetapkan.

Selanjutnya ialah mengenai strategi dalam melakukan sosialisasi produk halal kepada masyarakat pemilik rumah produksi, sebagaimana yang dipaparkan oleh penyuluh produk halal, yaitu :

“Iya, jadi karena belum ada arahan dari kepala kua sebelumnya, memang belum ada indikator pasti dari pusat soal kinerja penyuluh mengenai produk halal ini, jadi kita masih sederhana begitu. Kita susun strategi buat sosialisasi itu pada intinya mengajak masyarakat untuk memproduksi makanan menggunakan bahan-bahan yang halal dan sehingga dapat menghasilkan makanan yang halal pula. Jadi kita buat indikator sendiri ya bisa dibilang juga strategi penyuluhan dikarenakan setiap penyuluh yang turun lapangan itu pasti kerjanya sosialisasi, strategi yang di susun juga yang dasar yang umum dalam melaksanakan sosialisasi itu ada tujuh poin seperti bagaimana penyajian bahan baku, bagaimana pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan sama penyajian produk. (Sitti Nurrohmah, 9 Mei 2022)”

Strategi ini juga tidak hanya sebagai peta jalan yang hanya menggunakan satu arah saja, tetapi juga harus mampu dalam menggunakan taktik atau siasat dalam melaksanakannya. Kemudian penyuluhan produk halal kepada masyarakat Kecamatan Konda sangat penting guna mewujudkan masyarakat yang sehat serta sadar halal dalam mengonsumsi makanan sehari-hari.

Penuturan lebih lanjut oleh penyuluh produk halal mengenai proses dalam melakukan pembinaan, yaitu :

“...seperti yang sudah kita jelaskan sebelumnya, memang kekurangannya kita itu belum ada juknisnya, jadi proses pembinaannya itu belum mendetailnya seperti apa itu belum ada, tapi kita tetap berusaha buat menjalankan tugas kita itu dengan baik jadi ya kita bergerak juga seadanya saja, tapi tidak sembarangan juga ada step-stepnya kalau melakukan pembinaan itu. Karena kita berusaha untuk mewujudkan masyarakat yang paham tentang produksi halal jadi perubahannya juga tidak instan begitu pasti perlahan-lahan. Jadi ya walaupun begitu kita punya indikator sendiri buat dijadikan strategi dalam pembinaan kepada masyarakat sebagai pegangan supaya ada arah sama buat pegangan kita juga kan biar bisa membangun kinerja yang baik sama masyarakat” (Sitti Nurrohmah, 9 Mei 2022)

Setelah memaparkan mengenai proses pembinaan penyuluh produk halal, Sitti Nurrohmah menerangkan lebih lanjut mengenai strategi pembinaan, yaitu :

“...jadi walaupun belum berjalan dengan sebagaimana mestinya karena belum ada juknisnya juga terkait itu, ada juga jadwalnya kita turun lapangan seminggu dua kali, tapi bukan hanya satu dua tempat jadi kita fokuskan ke proses sosialisasinya saja dulu baru ke pembinaannya, walau begitu kita harus punya strategi buat pembinaannya itu ya kaya kita berusaha memberikan informasi sebaik mungkin kita edukasi masyarakat tentang kehalalan kebersihan, kita juga berusaha buat selalu meningkatkan pengetahuan kita tentang produk halal itu seperti apa, terus kita buat materi-materi yang tidak terlalu berat, yang ringan-ringan saja, yang dasar-dasarnya agar mudah dipahami dan dimengerti sama masyarakat. Terus juga kalau kita datang pembinaan itu ya harus ramah, sopan begitu sama masyarakat jangan setiap kita datang misalnya kita jutek judes begitu ya istilahnya bagaimana masyarakat bisa suka sama kita kalau kita begitu kan, terus ya kalau pembinaan itu bukan hanya datang kembali saja jadi harus ada setidaknya kemajuan dari sana dari pemilik usaha itu, mau itu dari pengetahuannya atau dari proses produksinya sendiri ya seperti misal paskita datang tempatnya agak kotor, pas didatangi kembali sudah mulai bersih tempat produksinya atau pabriknya begitu, jadi kita harus ikut sama masyarakat harus bisa berpartisipasi ketika proses pembuatan dan pengolahan makanan tersebut, karena bagaimana kita mau membina masyarakat ke arah yang lebih baik tapi kita tidak bergabung sama masyarakatnya itu.”(9 Mei 2022)

Berdasarkan pada hasil wawancara tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa strategi dalam melakukan sosialisasi produk halal oleh penyuluh produk halal ialah mengidentifikasi, mengontrol, mengawasi proses kegiatan produksi yang meliputi penyajian bahan baku, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Adapun strategi dalam melakukan pembinaan ialah dengan mendatangi kembali rumah produksi tersebut dengan tujuan agar mempertahankan pengetahuan yang dimiliki seperti seperti apa itu produk halal, bagaimana penyimpanan makanan yang baik, serta bagaimana

pengolahan tersebut di proses agar menghasilkan makanan yang halal, bersih, dan sehat, strategi tersebut ialah dengan memberikan informasi dan edukasi mengenai produk halal, meningkatkan kompetensi dan pengetahuan penyuluh agama Islam di bidang produk halal, meningkatkan mutu dan kualitas materi pada saat proses pembinaan, memberikan pembinaan dengan ramah, dan juga berpartisipasi langsung bersama masyarakat agar terjalannya proses pembinaan yang berkualitas.

#### 4.2.3 Faktor pendukung dan penghambat dalam penyuluhan produk halal kepada pemilik rumah produksi

##### A. Faktor Pendukung

Menurut Sitti Nurrohmah, Penyuluh Agama Islam bidang produk halal, mengatakan bahwa :

“Salah satu faktor pendukung dalam melakukan sosialisasi produk halal ini ialah masyarakat yang sangat terbuka, sangat welcome, dan antusias ketika kita datang. Saat kita datang lalu menyebutkan kami dari KUA Kecamatan, mereka dengan ramah menyambut kami”. (7 Februari 2022).

Selanjutnya ia juga menerangkan mengenai faktor pendukung lainnya, yaitu :

“...saat kami datang adanya sikap sopan dan santun sehingga dapat menjadikan penyuluhan produk halal dengan mudah melakukan sosialisasi dan pembinaan kepada masyarakat. Saling menghormati dan kebebasan bertanya kepada penyuluh mengenai seperti apa produk yang halal dalam syariah Islam dalam proses sosialisasi tersebut.” (Sitti Nurrohmah, 7 Februari 2022)

Kemudian Kepala KUA Kecamatan Konda Bapak Sapri menerangkan tentang faktor-faktor pendukung dalam melakukan penyuluhan kepada masyarakat, yaitu :

“Kalau untuk saya pribadi memang jarang sekali ikut turun langsung ke lapangan untuk melakukan penyuluhan bersama

penyuluh, disamping cukup banyak juga pekerjaan di kantor dan rapat-rapat lainnya. Tapi saya selalu sampaikan kepada masyarakat saat ada kesempatan, contohnya ketika ada rapat di desa-desa, rapat di kecamatan atau mungkin juga rapat di instansi-instansi lain seperti puskesmas. Saat diberi kesempatan untuk berbicara saya berusaha menyampaikan mengenai keadaan di KUA Kecamatan Konda, mengenai pentingnya mengkonsumsi makanan yang halal dan baik, agar masyarakat dapat hidup dengan sehat” (Sapri, 7 Februari 2022)

Sesuai dengan pendapat informan tersebut diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa faktor-faktor pendukung dalam melakukan sosialisasi dan pembinaan kepada masyarakat tentang produk halal ialah :

1. Masyarakat sangat terbuka kepada petugas penyuluhan
2. Saling menghormati antara penyuluh dan pemilik usaha makanan dalam proses penyuluhan
3. Keterlibatan petugas lain dalam mensosialisasikan produk halal

Adapun faktor pendukung lainnya ialah bahwa dalam melakukan tugasnya penyuluh tentunya tidak bergerak sendiri, KUA melakukan kerjasama dengan instansi untuk melakukan sosialisasi kepada masyarakat seperti kerjasama yang dilakukan KUA Kecamatan Konda dengan Puskesmas Konda dan Badan POM untuk melaksanakan penyuluhan mengenai produk makanan yang sehat. Kegiatan ini melibatkan 17 desa di Kecamatan Konda yang pesertanya merupakan perwakilan dari setiap desa di Kecamatan Konda.

## B. Faktor Penghambat

Terdapat beberapa faktor yang menjadi penghambat dalam melakukan sosialisasi dan pembinaan tentang produk halal kepada

masyarakat, sebagaimana yang diutarakan oleh penyuluh agama Sitti Nurrahmah, yaitu :

“Jadi kurangnya kita sekarang itu media yang digunakan. Jadi dalam penyampaiannya sehingga harus dilakukan dengan alakadarnya tanpa media pendukung seperti buku panduan produksi” (7 Februari 2022)

Selanjutnya, ia juga menerangkan mengenai faktor-faktor penghambat lainnya, yaitu :

“...banyaknya jumlah pengrajin di Kecamatan Konda itu tidak sebanding dengan jumlah penyuluh, sehingga penyuluh perlu mengatur jadwal sosialisasi agar dalam melakukan sosialisasi tersebut menyeluruh di setiap desa. Kemudian faktor lainnya yang ditemukan dilapangan ialah seperti masyarakat yang kadang kaget saat rumahnya didatangi oleh pihak KUA karena sebagian besar dari masyarakat mengetahui jika KUA itu tentang pernikahan saja” (7 Februari 2022)

Adapun faktor penghambat lainnya dalam melakukan sosialisasi dan pembinaan ialah :

“Jadi susahnya kita itu masih belum ada juknis ataupun indikator khusus yang mengatur kita, jadi kita bikin untuk kita sendiri ya biar ada arah kita lakukan tugasnya kita” (9 Mei 2022)

Berdasarkan pada uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa faktor-faktor yang menghambat proses sosialisasi dan pembinaan tentang produk masyarakat di Kecamatan Konda ialah kurangnya media pendukung dalam melakukan sosialisasi dan juga masih kurangnya SDM penyuluh

### **4.3 Pembahasan**

#### **4.3.1 Pemahaman dan kesadaran masyarakat mengenai produk halal**

Islam mengajarkan kepada umatnya untuk mengkonsumsi makanan yang baik dan halal seperti yang disebutkan dalam Al-Qur'an surah Al-Maidah ayat 88

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ  
مُؤْمِنُونَ

Terjemahan :

dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.

Berdasarkan pada ayat tersebut terdapat perintah untuk selalu memakan makanan atau produk-produk yang halal dan itu merupakan perintah yang mutlak harus dipenuhi oleh setiap muslim. Dalam ayat diatas juga disebutkan beriringan dengan kata “thayyib” yang artinya baik dan berkualitas, sehingga makanan yang dikonsumsi oleh umat manusia bukan hanya halal namun juga baik dan berkualitas.

Pemahaman masyarakat tentang produk halal dapat berpengaruh pada kesadaran dalam mengonsumsi makanan. Mulai dari mengetahui seperti apa itu produk halal dan ayat atau hadis yang menerangkan mengenai perintah untuk senantiasa mengonsumsi makanan halal, mengetahui kehalalan pada proses pengolahan, pengemasan, bahan baku yang digunakan, serta kriteria makanan yang halal. Adapun kesimpulan dari hasil wawancara yang telah dilakukan ialah :

1. Terdapat logo halal pada kemasan
2. Hewan yang disembelih dengan menyebut nama Allah SWT
3. Proses pengolahan dan pengemasan yang sesuai prosedur
4. Tempat pengolahan dan penyimpanan makanan yang bersih dan baik

5. Makanan yang tidak mengandung babi dan alkohol
6. Diperoleh dengan cara yang halal, tidak mencuri, dan
7. Menggunakan bahan-bahan yang baik dan halal.

Adapun kriteria makanan halal menurut para ahli LPPOM MUI didasarkan pada bahan baku yang digunakan, bahan tambahan, bahan penolong, proses produksi, dan jenis kemasan atau penyimpanan produk. Produk yang halal yang dimaksud adalah :

1. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi
2. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran
3. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam
4. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan dan transportasi tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur dalam syariat Islam
5. Semua makanan yang mengandung khamar. (Salma Mahmudah, 2021:41)

Berdasarkan pada pemaparan diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa hal tersebut menunjukkan tingkat pemahaman masyarakat terhadap hukum dari produk makanan halal dan itu masih sangat beragam, serta dapat menjadi gambaran mengenai kelemahan atau masih minimnya



pengetahuan masyarakat mengenai pengamalan agama, hal ini menunjukkan kurang perhatiannya terhadap hal-hal yang terkait dengan hukum agama termasuk di dalamnya mengenai pentingnya memperhatikan dalam mengkonsumsi makanan yang halal. Sebagaimana terdapat dalam QS. al-Baqarah (2) ayat 168

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Terjemahan :

Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.

Menurut Abu Yahya Marwan dalam Evan Hamzah memberikan penjelasan “makanan halal” lagi baik dalam ayat diatas mencakup halal memperolehnya, seperti tidak dengan mencuri ataupun merampas, juga tidak dengan mu’amalah yang haram atau cara yang haram. Kata “lagi baik” yaitu suci tidak bernajis, bermanfaat, dan tidak membahayakan. Selanjutnya, kalimat “jangan mengikuti langkah-langkah setan” seperti menghalalkan dari diri sendiri, segala nadzar maksiat, melakukan perkara baru dalam agama, dan juga mengkonsumsi serta memakan makanan yang haram. (163-164).

Adapun jenis makanan halal dan baik terbagi menjadi :

- 1) Makanan halal dari segi jenis terbagi menjadi tiga, yaitu (a) Berupa hewan yang ada di darat maupun laut, seperti kelinci, ayam, kambing, sapi, burung, ikan. (b) Berupa nabati (tumbuhan) seperti padi, buah-

bahan, sayur-sayuran, gandum. (c) Berupa hasil bumi seperti garam, gula,

- 2) Makanan halal dari usaha yang diperoleh, yaitu (a) Diperoleh dengan usaha seperti bekerja (b) Makanan yang diperoleh dari mengemis yang diberikan secara ikhlas. (c) Makanan hasil dari sedekah. (d) Makanan yang diperoleh dari rampasan perang (Amir Salim, 2021:57-58)

Kemudian, gaya hidup sehat serta selalu mengkonsumsi makanan yang halal dapat berpengaruh terhadap dirinya maupun lingkungannya juga pada aktivitasnya sehari-hari. Sebagai seorang muslim wajib hukumnya menaati peraturan yang tertulis dalam Al-Qur'an dan termasuk juga di dalamnya bagaimana seseorang hidup, memanfaatkan waktunya untuk hal-hal yang positif dan membangun serta makanan seperti apa yang harus dikonsumsi oleh seorang muslim.

#### 4.3.2 Strategi Penyuluhan Produk Halal

Untuk menciptakan masyarakat Kecamatan Konda yang sehat serta sadar dalam mengkonsumsi produk halal dapat ditempuh melalui berbagai strategi yang kemudian dilaksanakan secara menyeluruh oleh penyuluh dengan komponen masyarakat. Sebagai gerakan dalam mencapai suatu tujuan penyuluh agama Islam terus berperan dalam memberikan bimbingan kepada masyarakat dalam rangka meningkatkan pemahaman dan kesadaran masyarakat pengrajin produk makanan dalam pengolahannya yang sesuai dengan syariat Islam serta bersih dan terhindar dari bahan-bahan atau zat-zat yang haram yang dilarang dalam ajaran

Islam. Dalam proses penyusunan strategi penyuluhan yang didalamnya mengandung dakwah perlu memerhatikan hal-hal yang menyangkut dengan aktifitas dakwah itu sendiri (Muslem Hamdani, 2020:8).

Adapun strategi yang digunakan dalam proses penyuluhan mengenai produk halal ada empat langkah yaitu :

1. Persiapan awal

a) Mengumpulkan informasi mengenai rumah produksi, yang dimulai dari letak rumah produksi, karakteristik pemilik rumah produksi, jenis usaha, sampai pada berapa jumlah pegawai dalam rumah produksi tersebut.

b) Menyiapkan materi penyuluhan

Dalam pemberian materi sangat diperlukan dalam menyesuaikan dengan sasaran atau rumah produksi apa yang akan dilakukan penyuluhan.

2. Pelaksanaan penyuluhan

Dalam proses pelaksanaannya penyuluh harus mampu dalam menjalankan fungsinya sebagai penyuluh agama dan memaksimalkan dalam menerapkan pendekatan-pendekatan yang ada dalam melakukan penyuluhan, dan dalam pelaksanaannya strategi yang dilakukan oleh penyuluh agama dalam melakukan penyuluhan mengenai produk halal ialah :

a) Memberikan informasi dan edukasi yang memadai terkait produk dan makanan halal

- b) Melakukan pembinaan secara langsung (*door to door* atau mendatangi langsung rumah produksi)
- c) Melakukan pembinaan dengan ramah dan berperan aktif dalam proses penyuluhan

### 3. Evaluasi

Dalam penyusunan sebuah strategi haruslah mencakup hal yang dapat menghasilkan apa yang diharapkan, maka perencanaan dalam sebuah strategi merupakan sesuatu yang harus dipersiapkan dengan matang. Maka hal yang perlu dilakukan setelah menjalankan serangkaian strategi tersebut diperlukan evaluasi serta menganalisa berbagai macam kekurangan, tantangan, dan hambatan dalam proses penyuluhan yang telah dilaksanakan.

### 4. Pembinaan Lanjutan

Pembinaan lanjutan sangat diperlukan guna tercapainya tujuan masyarakat yang sadar halal, dan dalam pelaksanaannya harus lebih efektif pada proses pemberian materi agar segala jenis kekurangan, hambatan, dan tantangan dapat teratasi.

Dalam menjalankan tugasnya kegiatan penyuluhan merupakan suatu kegiatan yang memiliki nilai strategis dalam menjalankan fungsinya dalam memperlancar pelaksanaan pembangunan dengan bahasa agama juga untuk melakukan seruan kepada kaum muslim dengan cara melakukan sosialisasi dan pembinaan kepada masyarakat, Sebagaimana yang terdapat dalam Qur'an Surah An-Nahl ayat 125

أَدْعُ إِلَى سَبِيلِ رَبِّكَ بِالْحِكْمَةِ وَالْمَوْعِظَةِ الْحَسَنَةِ ۗ وَجَدِلْهُم بِالَّتِي هِيَ أَحْسَنُ ۚ إِنَّ رَبَّكَ هُوَ أَعْلَمُ بِمَنْ ضَلَّ عَنْ سَبِيلِهِ ۗ وَهُوَ أَعْلَمُ بِالْمُهْتَدِينَ

Terjemahan :

“serulah (manusia) kepada jalan Tuhan-mu dengan hikmah dan pelajaran yang baik dan bantahlah mereka dengan cara yang baik. Sesungguhnya Tuhanmu Dialah yang lebih mengetahui tentang siapa yang tersesat dari jalan-Nya dan Dialah yang lebih mengetahui orang-orang yang mendapat petunjuk.”

Ayat di atas merupakan landasan keberadaan penyuluh agama Islam untuk melakukan penyuluhan atau seruan agar dapat memberikan bimbingan kepada masyarakat yakni berupa ajaran Islam agar berbakti kepada Allah. Dalam ayat tersebut juga terdapat seruan untuk mengamalkan amar ma'ruf nahi munkar. Dengan adanya seruan tersebut penyuluh agama Islam terkhususnya penyuluh produk halal dalam melakukan penyuluhan dengan melalui :

1. Bil Hikmah (kebijaksanaan)

Bil hikmah dapat diartikan sebagai bijaksana, bil hikmah juga dapat diartikan sebagai seruan atau ajakan dengan cara yang bijak serta dilakukan dengan adil serta penuh dengan kesabaran serta ketabahan dalam melaksanakannya. Dalam melaksanakan tugasnya penyuluh agama bidang produk halal tidak dapat memaksakan kehendaknya kepada pengrajin untuk mengikuti penyuluh yang datang ke tempat produksi, seperti menghentikan proses produksi yang sedang berlangsung tetapi penyuluh harus mampu dalam melaksanakan tugasnya dengan baik, yaitu menunggu hingga

proses produksi selesai. Kemudian, dalam proses penyuluhan tersebut harus dilakukan dengan cara yang santun, tidak memaksa, sabar, dan juga dengan ketabahan.


2. Mau'izhah Hasanah (nasehat yang baik)

Strategi ini merupakan proses pemberian perintah serta larangan yang disertai unsur motivasi dan juga ancaman yang disampaikan oleh penyuluh dengan perkataan yang dapat melembutkan hati. Penyuluh agama bidang produk halal melakukan pengajaran atau taklim yaitu dengan menjelaskan mengenai implikasi hukum syariat Islam mengenai produk makanan yang halal, bersih, sehat, serta bagaimana proses pembuatan makanan yang baik juga bagaimana tempat penyimpanan makanan yang baik. Kemudian, dapat dilakukan juga melalui pembinaan atau ta'dib, yaitu penyuluh agama bidang produk halal saat melakukan sosialisasi menanamkan nilai-nilai moral juga etika termasuk didalamnya ialah seperti kesabaran, keberanian, serta menjelaskan faedahnya dalam kehidupan bermasyarakat.

3. Mujadalah (bertukar pikiran )

Strategi ini merupakan upaya untuk mengajak masyarakat kepada jalan Allah melalui tukar pendapat yang dilakukan oleh dua pihak yaitu antara penyuluh produk halal dan masyarakat pengrajin produk makanan yang dilakukan dengan sinergis yang tidak melahirkan permusuhan antara keduanya. Penyuluh agama bidang

produk halal melakukan sosialisasi dengan tetap pada pedoamannya dengan tidak menyalahkan para pengrajin makanan bila terjadi kesalahan atau terdapat ketidaksesuaian dalam proses pengolahannya, tetapi dengan memberikan pemahaman serta bertukar pendapat mengenai hal tersebut.



Selanjutnya, metode sosialisasi produk halal berbasis partisipatif dan dialog interaktif yaitu cara atau kegiatan sosialisasi kepada masyarakat yang dilakukan dengan cara penyuluh berperan aktif dalam memberikan materi dalam proses pengolahan produk makanan serta penyuluh juga memberikan kesempatan kepada masyarakat atau pelaku usaha untuk bertanya serta menanggapi mengenai produksi produk yang halal yang sesuai dengan syariat Islam.

Tujuan penyuluhan agama pada umumnya ialah untuk mewujudkan kebahagiaan dan kesejahteraan lahir batin di dunia dan akhirat. Kemudian dalam menjalankan tugasnya sudah tertera dalam surat keputusan sebagai penyuluh agama Non-PNS di bidang produk halal. Maka penyuluh harus melaksanakan tugas dengan melakukan sosialisasi dan pembinaan kepada masyarakat yang memiliki usaha produk makanan.

Adapun strategi atau metode yang dilakukan oleh penyuluh agama Islam dalam pembinaan produk halal berdasarkan Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam (2017) ialah :

### 1. Metode lisan atau partisipatif

Metode ini juga biasa disebut dengan metode bil lisan merupakan suatu cara kerja yang mengikuti sifat dan potensi dalam mengutamakan suatu fenomena yang ada di masyarakat. Pada umumnya metode ini sama seperti ceramah, yaitu penyampaian bahan materi penyuluhan oleh tenaga penyuluh, sedangkan para audiensnya ialah masyarakat pengrajin makanan sebagai penerima pesan yang disampaikan. Penyuluh bidang produk halal berperan aktif dalam memberikan arahan atau materi yang berkaitan dengan produk makanan, mendampingi para pengrajin dalam proses pengolahan produk tersebut.

### 2. Metode tanya jawab atau dialog interaktif

Metode tanya jawab atau dialog interaktif ini dapat dikembangkan menjadi metode konsultatif yaitu para pengrajin akan meminta penjelasan atau konsultasi kepada penyuluh tentang suatu permasalahan yang dihadapi oleh para pengrajin makanan, dengan harapan penyuluh dapat memberikan solusi juga alternatif dalam pemecahan masalah yang dihadapi.

### 3. Metode Pemberdayaan

Metode pemberdayaan ini, penyuluh berperan sebagai fasilitator bersama masyarakat dalam mendayagunakan potensi dan sumber daya untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Penyuluh dapat memberikan pemahaman, menasehati, mengarahkan, dan memberikan instruksi kepada masyarakat yang memiliki usaha



produk makanan. Metode pemberdayaan ini dapat berupa ceramah atau rapat-rapat koordinasi yang diselenggarakan di desa maupun di kecamatan. Dalam melaksanakan metode ini dapat bekerja sama dengan aparat desa ataupun tokoh masyarakat dalam menyambung atau penyampaian informasi mengenai produk halal.

Dalam pelaksanaan pembinaan dengan metode ini penyuluh agama bidang produk halal harus dapat mendengarkan, mencatat, dan mengidentifikasi masalah yang dihadapi oleh para pengrajin makanan yang berkonsultasi.

Penyuluh agama atau konselor masyarakat adalah proses interaksi yang bermaksud untuk memfasilitasi dalam memberikan pemahaman kepada masyarakat dan terhindar dari hal-hal yang haram dalam proses produksi suatu makanan dan atau menjelaskan tentang nilai-nilai kehalalan dan kebersihan ketika memproduksi makanan. Interaksi yang terjadi dalam sosialisasi ini adalah proses hubungan secara profesional yang dilakukan oleh seorang penyuluh kepada masyarakat.

Kemudian pembinaan kepada pengrajin makanan dengan cara penyuluh datang kembali ke tempat produksi makanan yang telah dilakukan sosialisasi sebelumnya dengan tujuan untuk mempertahankan pengetahuan yang telah diberikan, tujuan lainnya ialah mengecek dan mengontrol para pengrajin makanan dalam proses pembuatannya. Dalam melakukan pembinaan diperlukan pendekatan-pendekatan, dan ini harus diperhatikan oleh seorang penyuluh. Menurut Mangunhardana dalam

M.Khoirul Mustofah (2019), ada tiga jenis pendekatan yang dilakukan dalam melakukan pembinaan kepada masyarakat oleh penyuluh, yaitu :

#### 1. Pendekatan Informatif

Pendekatan ini dilaksanakan dengan cara menyampaikan informasi kepada masyarakat, yang dimulai perkenalan nama instansi, serta tujuan dari kedatangan penyuluh ke tempat usaha makanan. Pendekatan ini dapat dilakukan dengan cara penyuluh menyampaikan informasi-informasi kepada pengrajin makanan seputar proses produksi suatu makanan. Penyuluh memberikan informasi mengenai kehalalan serta kethayyiban dari makanan. Informasi-informasi yang disampaikan oleh penyuluh juga dapat berupa bagaimana cara penyimpanan makanan yang baik, bagaimana ketersediaan bahan baku, pendistribusian bahan yang telah diolah, dan juga tentang penyajian dari produk itu sendiri.

#### 2. Pendekatan Partisipatif

Pendekatan partisipatif ini memanfaatkan kemampuan pengetahuan serta keterampilan masyarakat, dimana penyuluh memosisikan diri sebagai koordinator dalam proses tersebut. Penyuluh dapat berpartisipasi atau dapat bergabung menyaksikan proses pembuatan produk makanan, kemudian memberikan arahan-arahan mengenai pengolahan produk makanan.

#### 3. Pendekatan Eksperensial

Pendekatan ini secara langsung melibatkan masyarakat dalam proses pelaksanaannya.

### 4.3.3 Faktor pendukung dan penghambat penyuluhan Produk halal

#### a. Faktor Pendukung

##### 1) Keterbukaan masyarakat

Adanya sikap terbuka dari masyarakat sehingga dalam proses penyuluhan (sosialisasi dan pembinaan) itu dapat berjalan lancar.

Masyarakat dapat menerima kedatangan penyuluh ke tempat produksi

##### 2) Mudah melakukan penyuluhan

Masyarakat yang ramah juga dapat menjadi faktor pendukung saat melakukan penyuluhan kepada masyarakat (pemilik rumah produksi).

##### 3) Keterlibatan petugas lain dalam mensosialisasikan dan melakukan pembinaan kepada masyarakat.

Adanya keterlibatan petugas lain, diperlukan agar dalam kelancaran prosesnya. Kerja sama antara penyuluh dalam membantu penyuluh lainnya dalam melakukan tugasnya atau turut serta untuk melakukan sosialisasi dan pembinaan.

#### b. Faktor Penghambat

##### 1) Minimnya media pendukung penyuluhan

Masih kurangnya media pendukung saat melakukan penyuluhan seperti buku panduan atau surat tugas sehingga harus menyiapkan sendiri materi-materi yang akan diberikan saat melakukan sosialisasi dan pembinaan. Adapun pengambilan materi berasal

dari internet dan beberapa panduan dasar tentang produk atau makanan yang halal.

2) Terbatasnya sumber daya penyuluh

Banyaknya jumlah rumah produksi, sehingga penyuluh harus membagi waktunya untuk melakukan sosialisasi di desa mana saja. Kemudian jumlah penyuluh agama Islam yang ditugaskan untuk memberikan sosialisasi tentang produk halal sangat terbatas, tidak sebanding dengan jumlah desa yang berada di Kecamatan Konda yang berjumlah 17 desa.

